

小木における漁の詳細と船内生活

著者	渡辺 紘平
雑誌名	金沢大学文化人類学研究室調査実習報告書
巻	35
ページ	25-35
発行年	2020-03-31
URL	http://doi.org/10.24517/00064071



3. 小木における漁の詳細と船内生活

渡辺 紘平

- | | |
|------------|----------|
| 1. はじめに | 5. 不漁と衰退 |
| 2. 小木港について | 6. 考察と提案 |
| 3. 漁の詳細 | 7. おわりに |
| 4. 船内での生活 | |

1. はじめに

今回小木での調査を進めていくにあたり、小木地区について『水産小木の歩み』(1977年)や、『イカの本』(2018年)等を参考に事前調査を行った。こうした多くの文献で小木地区の「水産」にスポットが当てられていることから分かるように、小木は漁業によって大きく栄え、実際小木での調査でも(元)漁師の方からお話を伺う機会が多かった。文献で漁やその歴史について学ぶだけでなく、船上での食事はどういったものだったのか、病気になった際はどうしていたのか、など文献にはあまり残らない漁の中の細かな様子をまとめてみたいと感じた。そこで今回は小木在住の元漁師の方のお話をもとに小木出身者の漁の実際と船上での生活についてより事細かに迫っていくこととする。

2. 小木港について¹

先述の通り小木は古くから漁師町として発展してきた地域であり、年代や時期によって多種多様な魚を獲ってきた。記録はほとんど残っていないが確認が取れる範囲では300年かそれ以上前から漁を行っていたと思われる。沖合ではタラ、ブリ、フグ、イワシなどが多く揚がった。これらは消費地までは遠く、陸路も難が多いためその多くは加工されて卸されるか、海路で富山まで運ばれることが多かった。

特にイカ漁は盛んであり江戸時代から卸を目的とした本格的な漁が行われており、そのノウハウを活かし北海道近海などの遠方へと出漁し成果を伸ばしてきた。

他にナマコ漁やわかめの養殖などが行われ、特にわかめの養殖は農家の兼業としても取り入れられ安定した収入源となったようだ。

小木では漁、特にイカ漁への革新的な行動で有名であった。まず一つはイカの一尾冷凍である。これは1970年代後半に小木で初めて導入された。それまでは「パン」というブリキの箱にキロ単位で詰めて凍らせるだけだった。これは漁の効率を考えると妥当なのだが消費者側からするとその「塊」は扱いにくいものであった。これに対して全国生活協同組合が声を挙げ、消費者の為に一尾冷凍で卸してくれる港を募った。この際に

¹ 本節の記述は、『水産小木の歩み』(1977年)、『イカの本』(2018年)をもとにしている。

小木漁協のみが承諾したのだった。具体的には船上で波状の容器にイカを一尾ずつ並べることでこれを可能にした。船上での効率は多少下がったが消費者からは好評となりその後日本中へ広まった。

他にも現在、イカやその他水産物の好漁場とされる大和堆に初めて進出したのも小木の漁師とされる。初めての大和堆での漁は、冷凍機もなかったため遠方の大和堆から新鮮なまま持ち帰ることが出来ないなど成功とはいえない結果だったが、その後の技術革新で冷凍船が普及すると一日で貯蔵庫が満杯になるほど獲れたために日本有数の好漁場と認知されることとなった。

3. 漁の詳細

3.1 年間スケジュール

ここでは漁師の年間スケジュールについて記述する。昭和 20～30 年代の表的な漁のスケジュールは、7 月中旬から 11 月下旬までイカ釣り、冬のタラ漁、4 月から 7 月までのサケまたはマス漁という周期である。イカ漁を中心とし、サケ、マスを「裏作」と捉える者とその逆、イカ漁をそれとする者がいた。しかしどちらにせよどのようにして周年操業を成り立たせるかは課題であった。その後、昭和 40 年代に自動イカ釣り機や冷凍設備の登場によりイカ釣船が増加し、サケ、マス船が減少したことでイカ漁が主力となった。(『イカの本』2018 年)

続いて今回お話を伺った漁師の方のスケジュールを記述する。ただし、その年代、漁の参加度合いによって大きく左右されるのであくまで一例と捉えて頂きたい。

表 1 取材した漁師のスケジュールと備考

漁師名	①N さん:高浜、男性、 87 歳	②D さん:高浜、男性、 77 歳	③H さん:西町、男性、 84 歳
漁の開始時期	昭和 23 (1948) 年頃から	昭和 34 (1959) 年頃から	昭和 23 (1948) 年頃から
備考	S50 年頃まで漁師として活躍。	機関士、後に機関長として活躍。	現在も個人所有の舟で簡単な漁を継続。

- ① 7～12 月頃まで北海道でのイカ漁、11～3 月までタラ漁、5～7 月までサケマス漁
- ② 4 月下旬から 8 月までサケマス漁、9 月～11 月までイカ漁、11～4 月までは休漁
- ③ 7 月 10、11 日のお祭りが終わると 12 月 6、7 日まで函館でイカ漁

このように漁師の間でもどのような漁にどの程度の期間出ていたのかはバラつきがあり、皆が一樣に動いていたわけではないことが分かる。また、休漁期間についても機関士であれば休みの間はずっと朝から晩までエンジンの修理や点検で過ごすことも多々あり、他にも網を修復したりとその役割は人それぞれだが何もすることがない、と

いうことではなかった。また、漁の出航時期であるが昭和の小木地区では中学校を卒業するとすぐに船に乗り出漁する人が多く、その割合は8割を超えることが多くあったという。その多くは即戦力となるため、彼らに合わせて出漁の時期を卒業式の数日後に設定する船頭が多かったという。

3.2 漁の種類

年間スケジュールからも分かるように小木から出港、或いは小木在住の漁師の行った漁は多岐に渡る。ここではその主な漁の方法について記述する。

・近海でのイカ漁（Hさん：西町、男性、84歳）

特にイカは豊富に獲れた。終戦後の小木港ではイカが獲れるようになると漁師以外の人間もこぞってこれを狙った。ただ漁師でなければ船は持っていないため船を持たない人間は漁師に頼んで船に乗せてもらいイカ釣りに勤しんだ。この間は地区外からも泊まり込みで釣りに来る人も多くあったという。

こうした一般市民も参加した漁について記述する。まず、イカに限らず魚介類は朝夕の日の出、日の入り付近の時刻がよく釣れるとされ、漁はこの時間帯が主となっていた。漁師はこの時間帯を「ナドキ」と呼ぶ。このためイカ船も朝夕に出航しナドキの1～2時間で集中的に漁を行った。船は昭和23～25（1948～50）年頃までは主に手漕ぎで5～8人程を乗せて出航した。その後、昭和25（1950）年頃からはダイナモ製の1～2kwのエンジンを搭載した船が多くなった。

仕掛けは疑似餌の先に「トンボ」という十数個の針を付けたもので、これを餌に見立ててイカに捕えさせる。これをイカが餌を抱くようにすることから「抱く」という表現が用いられる。疑似餌は様々で、丸みを帯びたものは「フカフカ」、細いものは「ブラブラ」と呼ばれていた。疑似餌の部分には鯨の骨や鹿の角、カボチャの軸、イカの切り身が用いられるなど多様であった。仕掛けを垂らし何度もエギを動かし餌であるエビや小魚の演出をする。イカが集まりイカが捕食しようと飛びつくことで針に足が絡み引き上げることが出来る。また、暗くなるとろうそくを入れたランプを照らすことでイカが集まってきたり、好奇心でいろいろな変化に寄ってきたという。特にエンジン付きの船が出るとスクリューの泡にイカが集まってくるため旋回するだけでイカを集めることが出来たという。

こうして獲れたイカは「テバツザル」という竹製の箱に詰められ漁協に卸された。漁師以外の人々はその釣果のうち3割程度を船頭に渡すことで相互に理解していたという。そうして持ち帰られたイカは刺身などで食卓に並び、それが連日となることもしばしばであった。卸されたイカは冷蔵機能がなかったためにスルメに加工されたり、内臓を用いたイシリの製造に使われた。

3.3 近現代の大規模漁

小木ではイカ漁とサケマス漁が混在していた頃、主な対象魚や漁場によって船体の色を変えていた。船体の色が黄色のものは中部鮭鱒流網漁船（以下、中部船）、緑色は日

本海流網漁船（以下、日本海船）として用いられ、中部船は昭和 55（1980）年頃から魚を冷凍保存できる冷凍機船となった。以下ではそれぞれの船の漁の様子を記述する。

3.4 マス漁（中部船）（D さん：高浜、男性、77 歳）昭和 35（1960）年頃

D さんが初めて乗船したのは昭和 35（1960）年頃、20～30t の舟だったという。漁は 4 月下旬頃に出航し千島や遠くはアラスカ州アリューシャン列島のアッツ島まで船を出した。一隻に 15～16 人程が乗船。流し網でサケやマスを狙う。網を海中に入れ、数時間後に回収するという漁である。ただし網は 100km 以上あるため、漁船が全速力で航行しても網を入れきるまで三時間ほどかかる。16 時頃に網を入れ始め、19 時頃に網が入れ終わる。魚がかかるまで数時間待ち 22 時頃から網を巻き上げ始める。それから網にかかった魚を取りながら網を回収していく。この作業が 8～10 時頃まで続く。長時間に渡るためこの間に乗組員は交代でご飯を食べたという。それが終わると 10 時頃から 16 時頃まで睡眠をとり、また網を入れる。これを繰り返す。

1980 年代以前は冷凍機がついていなかったため、ワタを取り塩漬けにして保存した。基本的には貯蔵庫が一杯になると帰港した。しかしベニザケは高値で取引されていたため、この群れにあたり大漁になると氷漬けにしてすぐに帰港することもあった。

3.5 マス漁（日本海船）（D さん：高浜、男性、77 歳）

D さんは昭和 35（1960）年頃から乗船。29t 程の船に 16 人が乗船し 3 月 15 日頃～6 月まで新潟港などを拠点に操業した。働き手となる中学卒業直後の人を乗せるため、出港日は中学校の卒業式によって前後したという。

漁は日本海のマスが主な対象となった。漁は流し網で、網は上部に浮き、下部に重りが等間隔に付いており、全長は数十キロに及ぶ。この網を入れて魚がかかるのを数時間待つ。回収時は重りのついている下部を巻き上げ機で、浮きのついている上部を手で巻き上げるという方法。この網は船体後方にある格納場所までパイプを通して送られ、二人掛かりで収納する。網目の粗さは季節によって異なり、3 月に 2 寸 8 分、4～5 月は 3 寸としていた。

一年目の新人（多くは中学卒業直後）は見習いとして加工や網揚げを手伝う。網から取ったマスにはエラを切る、腹を裂き筋子を取る、血合いを洗い流す、腹に塩を詰め倉庫に積み上げるといった処理をする。それぞれの過程を一人が担当し四人 1 グループで流れ作業を行っていた。これらを素早く行うには経験が必要であり、特に魚を積み上げる工程ではただ単に同じ向きに積み上げると曲がりクセのついた開きになってしまい、価値が落ちてしまう恐れがあるため、時折横向きに重ねるなど工夫が求められた。そこで新人は、比較的容易な血合いを洗い流す作業を任せられ、全体の工程を学んでいったという。

通常 20 日程度で魚倉が一杯になるため寄港するが、特に期間は決まっておらず、多く獲れた時などは倉庫が埋まるたびに寄港した。寄港場所だが、小木港には加工場や十分なトラックがないため、塩漬けのサケは卸せなかった。このため荷揚げは主に新潟港

で行われた。

港は朝から営業するため夕方に寄港すると朝まで待つ必要があった。漁港では 60 kg ほど入る箱に詰められたマスを「チンチョウ」というフックのついた器具で引き上げ、その後はリフトで運ばれた。この間に燃料の補給や塩漬け用の 30 kg の塩袋を受け取るなど次の漁への準備も同時に行われた。

また、遠方での漁がひとしきり終わり小木港に帰港すると、「擬装交換」と呼ばれるイカ漁を行うための船の装備変更を行った。イカ漁と使用する船は同じなのでマス用の足元の板を外す、イカ用の電球を取り付けるなどイカ漁へ出港する準備を行った。

3.6 イカ漁 (K さん：高浜、男性、71 歳)

昭和 20 (1945) 年頃までの漁では「ヤマテ」(小木では「ガッカラ」と呼ばれる) という糸先に二個の仕掛けを付けた仕掛けを主に用いた (写真 1)。これらの疑似餌は乗組員が自身で用意することになっており、皆自分の疑似餌を用意して船に乗り込んだ。丸みを帯びたものの先端に針という基本は変わらないが、ここでも疑似餌は様々あり、丸い部分には鯨の骨、鹿や水牛の角などが主に用いられた。これはイカの釣れ具合に関わるため個人が強いこだわりを持っていたという。

昭和 40 (1965) 年頃までは手釣りで漁をした。一隻に 12~14 人が乗船したが全員が小木出身者でないこともあり、その場合は途中の山形や新潟などから乗組員を乗せながら北上した。漁中の拠点となる港は花咲、羅臼などだった。そこからどのような漁の日程になるかは漁場の距離や船のエンジンなどによって異なり、一日で獲って卸すという日程の船もあれば、一日かけて漁場に行き一日か二日漁をしてまた一日かけて帰るといった工程を経る船もあった。漁場は特に限定されておらず、花咲港付近から色丹半島付近まで様々であった。一日で漁と卸を行う場合は漁場から港、港から漁場の間が睡眠時間となっていた。

また、報酬は歩合制であることが多く、釣れなければ給料は少なく、さらに、あまりに釣れないと船の燃料代等々を差し引かれマイナスになってしまうこともあったという。これも道具や釣り方に熱心になった理由の一つだと思われる。

こうした仕掛けをしゃくってイカを釣るが、イカがかかると重さが増し、何度も釣りあげるため体への負担が大きい重労働だった。さらに針からイカを取る際には針が手に刺さることがしばしばで、漁を経験するごとに手の皮膚が分厚くなったという。

巻き上げが機械化された昭和 40 (1965) 年頃からは一隻に 12 台、後に 15 台ほどの自動巻き上げ機を搭載し漁を行った。巻き上げ機の深度などは操舵室で一括管理でき、それぞれが絡み合わないよう一台ごとに 10m ずつ間隔を開けられるようにして仕掛けを投入しイカを釣る。甲板上に揚げられると自動的にイカが針から外れ、船内に取り込まれる。取り込まれたイカは「パン」というブリキの箱に入れられ -45℃ の急速冷凍室に入れられる。ここで数時間凍らせた後、-30℃ の冷凍室に移し保管する。この冷凍室が一杯になると卸すために寄港した。しかし、イカは満月の夜には獲れないという通説が

あり、その日は不漁となるため量に関わらず寄港することが多かった。このためおおよそ出港から寄港まで最長 28 日程度の周期であることが多かったようだ。

港での荷揚げ時には船と陸との渡しとして「アユミ」と呼ばれる渡し板が用いられた。最盛期には船が大量に港に押し寄せるため、船は横づけでなく縦に付けるようにしていた。それでも船が多いために後ろから船が割り込んできたりするなど混沌とした様子だったという。また、この間に給油を行うが、給油は専用の船から行われた。

船内では飯炊き当番の漁師が米を炊き、一人がおかずの買い出しに行ったという。獲れたイカは主に塩辛やスルメに加工されていたという。

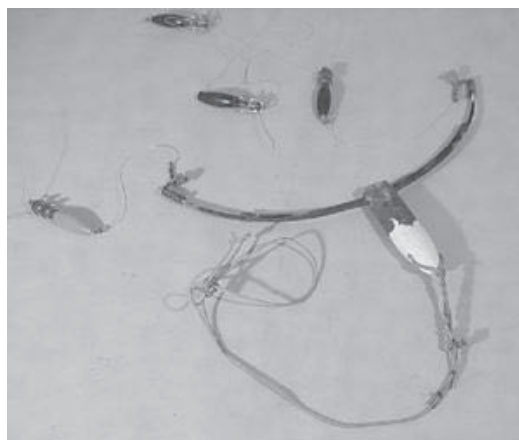


写真 1 ヤマテ（右）と疑似餌（左）
「文化遺産オンライン」ウェブサイト「やまて」より

3.7 サンマ漁（K さん：高浜、男性、71 歳）

小木出身者でサンマ漁に同行する者は少なかったが、北海道の船頭の誘いで同行した漁師もいた。

サンマ漁はやや特殊である。サンマは強力なライトを海面に当てると跳ねるためまずライトで群れを見つける。群れを見つけると多くのライトで船の一方のみを照らし群れを片側に集める。次に船の反対側に網を仕掛け、網の側に赤いライトを照射することでサンマを網の方へおびき寄せる。これは赤いライトが餌であるオキアミ（小さなエビのような生物。厳密にはプランクトンで魚の被捕食者）のように見え、勘違いしたサンマが寄ってくることによる。大きな群れに当たると一回の網だけで積みきれないほどのサンマが揚がることもあり、量によってはその後二日程度は漁に行かないよう漁協から規制がかけられることもあったという。

4. 船内での生活

ここでは船内での炊事、風呂といった日常の様子を書いていく。

4.1 炊事

炊事については D さん（高浜、男性、77 歳）のお話をもとに記述する。昭和 34（1959）年以降数年間の様子である。

まず、サケマス漁には先述のように中学校を卒業したての新人が多く乗船しており、炊事は彼らの役目であった。港を出る際には 60 kg 袋に入った米を複数個、他にジャガ

イモ、ネギ、大根などの野菜と味噌、塩などを主に持ち込んだ。船上では簡易的な調理室がありそこで炊事を行うが、火力の大きい重油ストーブが二台あることが多く、その片方で炊飯、もう片方で味噌汁を作った。一度に大量に作り置きをする必要があり、乗組員も 15 人程と多かったため一つの鍋は五升入る大きさであった。炊飯中はストーブの火力があまりに大きいため常にかき混ぜたりして焦げないようにする必要があった。そうして炊いたご飯はひつに移し置いておく。ここまです炊事当番の役目である。漁中は食事の時間は決まっておらず、網を回収する長い時間の間に交代で食事をとっていた。食事と言っても飯を掻き込む程度で、一人 5 分程度が普通であった。ひつに移して置いておくことには米を冷ますことで短時間に掻き込みやすいようにしているという意味合いもあった。

荷揚げなどで寄港する際はその道中で作り、この時には漬物や獲れた魚を用いて焼き魚にすることもあったという。ただし、やはり魚は売り物という意識が大きいのか、あまり食卓に並ぶことは多くなかったという。野菜は根菜類が中心で比較的腐りにくい部類ではあるが一週間を目安に早めに消費した。そのため後半になればなるほどレパートリーは少なくなった。また、中部船ではその漁場の特性上、大型の哺乳類がかかってしまうこともあり、そうした際には総出で処理したこともあった。

炊事は年代ごとや漁の操業日数によって違いがみられたが、共通していたのは皆が揃って食卓を囲むようなことは非常に稀であったということだ。また、今回お話を聞いた中で炊事のみを担当する人（飯炊き）が乗り込んでいたとお話を頂いたのは一人のみ（H さん：西町、男性、84 歳）であった。その方も飯炊きが乗り込んだ船に乗ったことはあまりなく、他は漁師自ら炊事をしていたという。こうして飯炊きが乗り込んだのはイカ漁のうち、一日かけて漁場と港を往来するタイプの漁形式であった。当時（昭和 30 年頃）は生簀のようにイカが泳いでいたというからその時分には船頭に経済的余裕があったことや漁場で漁だけに集中できるよう飯炊きを雇ったものと思われる。

4.2 帰（寄）港中の生活（D さん：高浜、男性、77 歳）

荷揚げなどで一時的に港に入った時はやはり非日常と言える様子になる。小木港に寄港した際は各自の家に戻り一日、二日程度過ごしたようだが大半は北海道など他で過ごすことが多かった。その際、寝床は停泊中の船内となった。

港ではリヤカーに甘いお菓子や果物を引いたお婆さんがいることがあったという。船上でそうしたものは滅多に食べられず、また食べる時間もないために人気があった。これは特に一日二日の休みを伴わない数時間の荷揚げの際に重宝したという。

休みを伴う寄港では各々が思い思いに時間を過ごしたが、ほとんどの人は居酒屋に行き普段はできない深酒を楽しんだという。ちなみに、この瞬間が唯一で一番の楽しみだったと答える方が多かった。一方、エンジン番は整備や点検に追われほとんど休めない時もあるなどその過ごし方は様々だったようだ。

4.3 水回りについて（D さん：高浜、男性、77 歳）

水は、特に大型船の場合は大量に貯蔵するがそれでも各々が陸上の生活のように大量に使用しては到底まかなえるものではない。そこで大型の工船には造水機が搭載されていた。これはその名の通り海水から真水を作り出す装置である。

まず飲み水であるがこれは造水機で作った水でなくタンクの貯蔵された水を主に用いた。というのも造水機で作られた水は真水とはいえ、ナトリウムなど本来「水」に含まれている養分を全く含んでおらず、飲みすぎると体調に悪影響があるためだ。現在はそうした養分を添加して飲み水として利用できるものが主流となり安全であるものが多いという。しかし、当時でも気にせず飲んでいたという人もいた。また、皿を洗う時などは海水を主に用いたという。さらには、米を研ぐ段階でも海水を用いたという。炊飯の際には真水を用いたため味には変化なかったという（もっとも、味など気にしていなかったそうだが）。

風呂にも節水の様子が伺えた。船内にはお湯を作るための浴槽のようなものがあった。これは槽に電熱線を入れただけのものだがお湯として十分に温かくなったという。これをバケツ一杯汲み、船内の備え付けの石鹸を用いて半分で頭、もう半分で体を洗った。風呂は自由に入ることが出来たが自由に使える時間の中には睡眠時間も含まれていたため毎日入るかどうかは人によった。

ちなみに、風呂がついていない 10t 未満の船（舟）はそもそも長期の漁に用いられなかったため風呂の心配はほぼなかったようだが、どうしても汗を流したいときには海に飛び込んだこともあったという。

トイレは非常に狭い空間だった。これには揺れても壁で体勢が崩れないという意味合いがあった。排泄物は海へと投棄された。

4.4 睡眠（D さん：高浜、男性、77 歳）

睡眠時間は漁によって違いが大きく、一日で港と漁場を往復するタイプのイカ漁は往復中に睡眠をとる。サケマス漁は網を落としている間と次のポイントへ向かうそれぞれ 3～4 時間ほどが睡眠時間となる。冷凍のイカ漁船は急速冷凍室で凍らせる数時間が睡眠に充てられる。このため特に凍らせるまでの手際の良さが重要であった。しかし、魚群探知機が搭載されてからは群れに当たると漁を行う形態になったため不規則である。

4.5 事故等（H さん：西町、男性、84 歳）

海上での事故やトラブルは多岐に渡る。まず、海のシケや台風などの情報は必須であった。これらは FAX や海上電話等で陸から連絡があったが風速 30m/s を超えるまでは漁を続けるなど危険と隣り合わせだったようだ。また、終戦後の旧ソ連との国境付近は警備艇が多く危険だった。好漁場である北海道の北方領土付近は敢えて遠回りをして危険な海域を通らないようにするなど対策を取る必要があった。相手は武装しているため停止命令に背くと命の危険があった。実際に拿捕され、相手国で有罪となった船もあったという。

4.6 その他（Dさん：高浜、男性、77歳）

病気などについて。船内での病気の発症はもはやどうしようもなく、寄港の際に医者に診てもらうのが主だった。唯一船上で頼りになるのは備え付けの万能薬である「マイシン」という薬のみだった。抗生物質の一種のようで、ほとんどの体調不良をこれを飲んで耐えしのいだという。また、インフルエンザなどの集団感染に遭遇した人は見当たらなかった。というのも船で海に出てしまえば周りからウイルスが入ることはないからだそうで、乗組員が寄港の際などに持ち込まない限り心配なかったという。

漁中の娯楽は麻雀や花札、テープの音楽などが挙げられたが漁場に移動するまでのわずかな時間しか興じることが出来ず、先述の寄港中の居酒屋など楽しみは限られていたという。また、漁中には楽しみというほどではないが、船の魚倉が一杯になっていく様子を見ると早く帰れるという実感が湧き、ささやかな楽しみだったという。

5. 不漁と衰退

永らく漁業で栄えてきた小木だが最近の漁業を取り巻く環境は厳しい。過去、小木は漁によって大変に栄えたことは先述したが、これについて漁師に当時の話を聞くと「数年船に乗ると家が建った」「街中は高級車、クラウンがほとんどだった」「金沢で飲んで小木までタクシーで帰った」など羽振りの良い話は尽きなかった。しかし、現在の小木地区では過去の話になっている。その繁栄は如何にして衰退してしまったのかを見ていく。

5.1 後継者、船、人手不足（小木漁協職員さんより）

小木港に所属する船は年々減り続け、現在では十数隻のみとなった。そのほとんどのうち跡継ぎとして新たに漁師となったのは最近では一人のみだという。そもそも地区の若者が減ったことも加わり、継続が困難になりつつある。こうした状況を受けて小木では外国人実習生を受け入れて労働力不足を補っている。現在のイカ釣り船には9人が乗船することが多いがこのうち日本人は5人で残りの4人が実習生という割合の船が多いという。現在では小木漁協にて漁師の募集をかける、漁師体験を行うなど人員確保に取り組んでいるようだ。

5.2 不漁

こうした人員不足の背景には近年の水揚げ量の不振、つまり不漁が関係していると思われる。不漁の原因には二百海里水域の設定や燃料高騰での出漁減など様々な法的な制限もあることもそうだが、船舶や釣り方の発達によって一度に大量に獲ることが出来る体勢が整った現代においては、海洋資源の枯渇が大きく関わっていると指摘する声が多く聞かれた。

また近年多く取り上げられる不漁の原因の一つに北朝鮮船問題が挙げられた。これはイカの好漁場とされる大和堆での操業が問題とされている。水産庁が主にこの警戒や排他的経済水域への侵入を阻止しているが、北朝鮮船の数は膨大で日本の船団とはまるで

比べものにならない状態である。資源を見境なく獲りつくす北朝鮮船によってイカそのものが獲れなくなってしまうだけでなく、船そのものに対する心理的恐怖心によって日本の船が漁場に近づきにくくなったことなど、両面で被害は大きいとする指摘があった。

しかし海洋資源の問題は複雑であり、不漁の直接的な原因も不透明である部分が大いようだ。

6. 考察と提案

そして、話を聞くうちに気づきがあった。それは現在の北朝鮮船問題を我々日本人は頭ごなしに否定できないのではないか、ということだ。というのも、現在の北朝鮮の主力の船は木造で冷凍機もない。これは漁師の話にも出てきたように、日本の漁師の数十年前の姿に近い。また当時は EEZ など国際的な制約の少ない時代だ。多く揚がると聞けば外国沿岸でもどこにでも行ったし、同時にそれが許された時代である。こうした時代は日本に、少なくとも小木には大きな富をもたらし、その後の漁業或いは地域の発展に寄与したことは疑いない。漁業は一次産業である。地域が発展するにあたっては真っ先に潤うはずの産業だ。そうであるから日本でも漁業は一地域の中心となる産業にまで成り上がった。こうした点を見ると北朝鮮もまた今まさに発展しようとしているのだ。そうした場面の後進国の船に先進国と同等の規制（EEZ など）を課するのは如何なものだろうか。海洋資源は人類共通のものだが、日本はそれを規制前に大量に獲ってきた。ならば発展の遅れという理由で後進国の資源の獲得が制限されるのはフェアとは思えない。つまり、資源の多くを獲得してきた日本にもそれなりの責任があるのではないだろうか。

そこで、例えば現在漁を行っている北朝鮮の若い人員を技能実習生として雇うという方法もあるのではないか。現在も東南アジアの国の人々を中心に雇う制度はあるが、先述のように日本の漁の歴史や主な漁場が日本海であることを考えると、北朝鮮人を雇うことにメリットはある。こちらは漁業従事者の不足を解消でき、あちらには漁法や持続可能な資源活用の知識を伝える。技術や知恵を持ち帰った北朝鮮人がそれらを広め、未来を見据えた漁業を展開するようになれば海洋資源の保護、漁業の発展が同時に叶えられる。相互にある程度の利益があり、あちらにも例えば資金援助などその場しのぎの手当にはならず、持続可能な発展が見込める。勿論現在の国際情勢を考えると現実的ではないが、日本が海洋資源の獲得に大きく関わったという事実がありそれで栄えた経験がある以上、否定だけではない解決方法を提示する義務があると考ええる。

ただ、現在の国際情勢や国交状況では不可能であるため、今は理想論に過ぎないが今後国交が回復した時には有効であると考ええる。

7. おわりに

今回は元漁師の方々を中心に漁協や能登里海教育研究所など様々な方々にお話を伺

った。小木という小さな町がどのように漁業と関わり、発展してきたのかが見えてきた。また何よりも一番の興味関心を持った漁船内の生活については驚くことが多く、炊事や病気の対応などはやはり陸地とはまるで異なるものであったし、その生活は想像よりも壮絶だった。文献からは見えない漁のリアリティを少しでも覗けたことはうれしい限りだ。

また、先に記述したように、今の北朝鮮船は話を聞くうちに他人事ではない感じがした。この調査の本筋とはやや離れたかもしれないが様々なパイオニアである小木がそのノウハウを次は世界に発信できるのではないかと期待したうえで記載させて頂いた。今後の小木の発展が世界とともにあることを祈念し、最後に、取材に快くご協力頂いた方々に厚く御礼を申し上げ、結びとする。